



FORRETTER STARTERS

Scampi

kr 105,-

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer og sesamfrø

King prawns sautéed with chili and garlic, alfa sprouts and sesame seeds

Grønn curry og kokos suppe

kr 99,-

med kylling og sukkererter

Green curry and coconut soup with chicken and sugar peas

Varmrøykt laks

kr 119,-

med seterrømme, pepperrot, dill, kapers, surdeigsbrød og salat

Smoked salmon with sour crème, horse radish, dill, capers, sour dough bread and lettuce

FISK FISH

Bakt sterling kveite fra Hjelmeland

kr 339,-

med urtecrust, eple, reddik, kremet nykål, mandelpotetchips og røstipotet med bacon

Baked halibut with herb crust, apple, radish, creamed summer cabbage, almond potato chips and shredded potatoes with bacon

KJØTT MEAT

Indrefilet av okse

kr 339,-

med syltet gulrot, brent gulrot med ingefær, gulrot- og appelsinpure, gremolata, urtemajones og nypoteter

Beef tenderloin with pickled carrot, burnt carrot with ginger, carrot and orange pure, gremolata, herb mayonnaise and potatoes

Ananas braisert svinenakke

kr 275,-

med broccolini, syltet rødløk, hickory saus og lun eple- og potetsalat

Pineapple braised pork neck with broccolini, pickled red onion, hickory sauce and apple and potato salad

SJEKK VÅR CATERING MENY

www.toglass.no

TAPAS TAPAS

Oliven. Utvalg spekeskinke og salami. Fylt pequillo med baconkremost.
Utvalg spansk ost. Varmrøkt laks med seterrømme, pepperrot og dill. Grønn pepper paté

Bacon surrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomat- og crème fraîche-saus. Ananas braisert svinenakke med hickory saus.
Lun eple- og potetsalat

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of cheese. Smoked salmon with sour crème, horse radish and dill. Green pepper pate.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato and crème fraiche sauce. Pineapple braised pork neck with hickory sauce. Apple and potato salad.

Min 2 personer 399,- pr person

SMÅRETTER LIGHT MEALS

Okseburger 160gr **kr 165,-**

med cheddar, bacon, salat, tomat, rødløk, sylteagurk, mandelpotet chips og aioli

Burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion, pickle cucumber, fries, tomato and aioli

Fiskesuppe **kr 149,-**

med estragon, dagens fangst og grønnsaker

Creamed fish soup with tarragon, catch of the day and vegetables

MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Varmrøkt laks

med seterrømme, pepperrot, dill, kapers, surdeigsbrød og salat

Smoked salmon with sour crème, horse radish, dill, capers, sour dough bread and lettuce

Ananas braisert svinenakke

med broccolini, syltet rødløk, hickory saus og lun eple- og potetsalat

Pineapple braised pork neck with broccolini, pickled red onion, hickory sauce and apple and potato salad

Frossen sitronterte

Med hvit sjokolademousse, marengs, sitronchips og bakt hvit sjokolade

Frozen lemon tart with white chocolate mousse, meringue, lemon chips and baked white chocolate

3-RETTERS MENY

kr 499,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 1 MENU 1

3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer og sesamfrø

King prawns sautéed with chili and garlic, alfa sprouts and sesame seeds

Bakt sterling kveite fra Hjelmeland

med urtecrust, eple, reddik, kremet nykål, mandelpotetchips og røstipotet med bacon

Baked halibut with herb crust, apple, radish, creamed summer cabbage, almond potato chips and shredded potatoes with bacon

Indrefilet av okse

med syltet gulrot, brent gulrot med ingefær, gulrot- og appelsinpure, gremolata, urtemajones og nypoteter

Beef tenderloin with pickled carrot, burnt carrot with ginger, carrot and orange pure, gremolata, herb mayonnaise and potatoes

Vanilje panna cotta

med jorbærsorbet, vaniljesmuler, rabarbra og jordbær kompott

Vanilla panna cotta with strawberry sorbet, vanilla crumble, rhubarb and strawberry compote

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt (mandag-onsdag) kr 399,-

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt (torsdag-lørdag) kr 499,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS kr 399,-

4-RETTERS MENY kr 635,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS kr 499,-

DESSERT DESSERTS

Vanilje panna cotta

kr 129,-

med jorbærsorbet, vaniljesmuler, rabarbra og jordbær kompott

Vanilla panna cotta with strawberry sorbet, vanilla crumble, rhubarb and strawberry compote

Frossen sitronerte

kr 135,-

Med hvit sjokolademousse, marengs, sitronchips og bakt hvit sjokolade

Frozen lemon tart with white chocolate mousse, meringue, lemon chips and baked white chocolate

Eg e mette!

Kr 45,-

To kuler sorbet eller vaniljeis

Two scoops of sorbet or vanilla ice-cream

Eg e mette og vil ned i baren!!

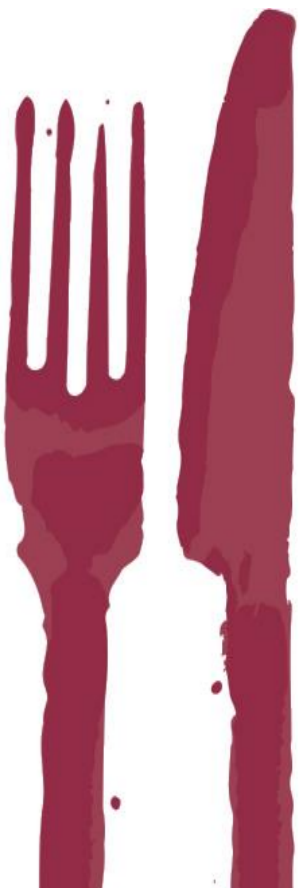
To Glass Bar onsdag – lørdag 18.00 – 01.30

Hjertelig velkommen

Cognac, Tesseron VSOP 99,-

Cognac, Bache XO 119,-

Cognac, Remy Martin XO 219,-



KAFFE COFFEE

Irish coffee Jameson whisky, brunt sukker, kaffe og krem	109,-
Coyote ice coffee Cognac, kahlua, brunt sukker, kaffe og vaniljeis	109,-
Baileys med kaffe	79,-
Kaffe inkl. påfyll	30,-
Espresso	28,-
Dobbel espresso	34,-
Cappuccino Espresso, melk og melkeskum	36,-
Dobbel Cappuccino Espresso, melk og melkeskum	38,-
Caffè latte Espresso, melk og melkeskum	38,-
Caffè Mocca Espresso, melk, sjokolade og melkeskum	40,-
Te	27,-

To Glass Bar

Onsdag – Lørdag 18.00-01.30

ØL BEER

Calsberg 0,4L	83,-
Alhambra Reserva, Spania, 0,33 L	99,-
E.C. Dahls Lamo wit, 5,2%, Norge, 0,33 L	99,-
E.C. Dahls Pepra saison, 5,5%, Norge, 0,33 L	95,-
E.C. Dahls Bolt Ipa, 6,9%, Norge, 0,33 L	105,-
Brooklyn, Black Chocolate Stout, 10%, USA, 0,35 L	135,-
Lokal øl, spør om utvalg	99,-

ALCOPOP ALCOPOP

Smirnoff ice	79,-
Somersby, Pære cider	79,-
Somersby, Secco	79,-

DRIKKEVARER BEVERAGES

Solo 0,33L	45,-
7UP 0,33L	45,-
Pepsi 0,33L	45,-
Pepsi Max 0,33L	45,-
Tou eplemost 0,33L	45,-
Imsdal, perlende 0,75L	79,-
Carlsberg NON ALCOHOLIC 0,30L	49,-
Eplemost Dyre Gård Økologisk 0,75L	gl 49,- 149,-

APERITIFF APERITIFF

Dry Martini	89,-
Vodka Martini	89,-
Somersby, Secco	79,-

DRINKER DRINKS

Sicilian Mojito	
Bacardi lemon, midori, demerara sukker, lime, mynte og 7up	109,-

Gin tonic	
Tanquery gin, lime og tonic	109,-

Perfect NO 10	
Tanquery NO 10, grapefrukt og tonic	149,-

Black Russian / White Russian	
Kahlua og Stolichnaya vodka (Fløte)	89,-/99,-

Applebite	109,-
Vodka, Dyre gård Eplemost og 7UP	

Brennevin

Whisky, Bushmills	89,-
Whisky, Jack Daniels	89,-
Whisky, Poit Dhubh 12 YR	109,-
Whisky, Dalwhinnie 15 YR	99,-
Whisky, Bulleit RYE	99,-

Brandy, Bellavista	89,-
Calvados, Roger Groult 20 ans	139,-

Sambucca, Molinari	79,-
Bitter, Gammel dansk	79,-
Bitter, Fernet branca	79,-
Bitter, Jägermeister	79,-

Rom, Captain Morgan	79,-
Rom, Ron Zacapa	119,-
Rom, Bacardi Limon	79,-

Akevitt, Løitens Linie	85,-
Akevitt, Utsira Akevitt	85,-

Cognac, Bache Sérénité	190,-
Cognac, Tesseron VSOP	99,-
Cognac, Tesseron XO NO 90	119,-
Cognac, Tesseron XO NO 53	199,-
Cognac, Bache XO	119,-
Cognac, Remy Martin XO	219,-

Gin, Tanquery	89,-
Gin, Tanquery nr.10	109,-

Vodka, Stolichnaya	79,-
--------------------	------

Pastis, Pernod	79,-
----------------	------

Likør, Baileys	59,-
Likør, Kahlua	69,-

Portvin, Fonseca 10 YR	89,-
------------------------	------

HUSETS HISTORIE HISTORY OF THE HOUSE

Hovedhuset, som også er kalt Valentinsenhuset ble bygget i 1855 på Risøy. Byggherre var John Valentinsen fra Rosendal (1821 – 1900)

Han kom til Haugesund i 1840- årene og etablerte seg raskt som en av de største seilskutereederne og sildetilvirkerne i Haugesund, han omtales derfor gjerne i dag som en av byens grunnleggere.

Etter bare 7-8 år fant han ut at han ville flytte over Sundet, og bestemte seg for å la huset flytte med. Under utgraving til den nye tomten, ble det funnet 2 skjeletter, øks og sverd fra den yngre bronsealder.

Huset stod gjenreist og innflyttingsklar i 1864.

Huset er bygget i «veloverveid» klassisistisk stil, og med rike detaljer som i stor grad er intakte. Dette gjør at huset kan betegnes som en sjeldenhet både lokalt og i landssammenheng.

John Valentinsen bodde selv med sin familie i hovedhuset frem til han døde i 1900.

Etter Valentinsens død i 1900, ble hovedhuset og annekset utleid. Utallige familier og virksomheter har etter denne tiden bodd og drevet forretning i husene.

Eiendommen ble i 1970 regulert til «spesialområde-bevaringsverdig bebyggelse» og siden overtatt av Haugesund Kommune. Kommunen valgte å selge i 1995, og byggmester Øyvind Solstrand kjøpte den i desember 1995.

Det har siden pågått et omfattende restaureringsarbeid

The main house, also know as "Valentinsenhuset" was built in 1855 on Risøy by John Valentinsen from Rosendal (1821 – 1900). He came to Haugesund around 1840 and established himself as one of the biggest within sail ships and herring production. He is considered still today as one of Haugesund founders.

After 7-8 years he decided to move over to the main land and brought the house with him.

While excavating the property it was found 2 skeletons, axe and sword from the early Bronze Age.

The house was rebuilt and ready in 1864. The house is built in a "deliberate" Classicist style with rich details that is still mostly preserved. This makes the house a rarity locally and national.

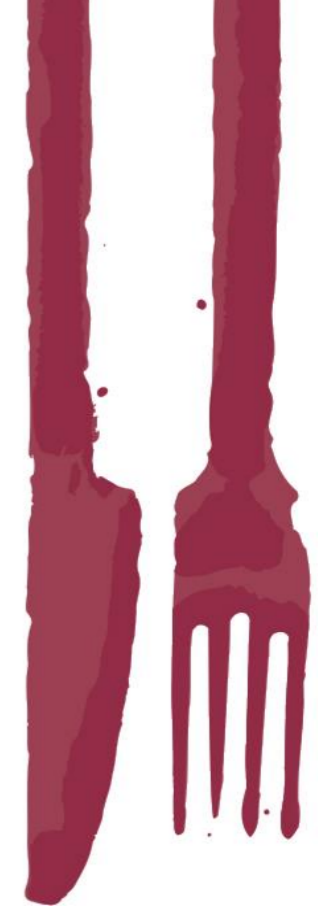
John Valentinsen lived in the main house to he died in 1900.

After his death, the main house and the annex was rented out. Many families and businesses have been there since.

In 1970 the property was regulated to "special area- worthy of preservation buildings" and acquired by Haugesund Kommune. They sold it in 1995 to builder Øyvind Solstrand

Since then it has been a comprehensive restoration of the building

MENY



TO GLASS®

AFTER WORK

TO RETTERS MIDDAG INK KAFFE

Velg mellom kjøtt eller fisk

149,-

MAN. – LØR. 15.00-18.00

VI LEVERER CATERING TIL ALLE ANLEDNINGER

www.toglass.no